

Reinfal darüber / last es weichen / und treibts durch einen engen Durchschlag oder Sieblein / thut es in ein Pfännlein oder Töpfflein / würzets mit Mezelein / Zimmet / Ingber und Zucker / last es also zusammen sieden / daß es ein dicklichtes Brühlein werde : Wann nun die Hünner genug gesotten / leget sie in eine Schüssel / richtet die Brüh darüber / last sie kalt werden / und streuet dann / wann man es auftragen oder geniessen will / Trisanet darauf.

34. Ein Garten-Hünlein.

Bereitet und pukt ein Hun wie es seyn soll / saltet es einwendig / thut auch eine ganze Muscaten-Blüh darein / und legts in einen Tiegel / gießet eine kalte Fleischbrüh darüber / setzet den Tiegel auf einen Koft über eine Glut / und last es sieden ; inzwischen klopffet ungefehr sechs Eyer / nach dem der Tiegel groß ist / laßet in einer besondern Schüssel ein Stücklein Butter zerschleichen / und rührts mit den Eyern an / hacket auch Petersilien-Kraut klein / und rühret es mit ein wenig geriebenem Eyer-Brod darein / daß es ganz lehn seye ; und würzets es mit Muscaten-Blüh / Cardamomen und Salz : Wann nun das Hun eine halbe Stund in der lautern Brüh gesotten hat / gießet das angerührte um das Hun herum in den Tiegel / und last es also noch eine viertel Stund mit demselbigen sieden : So man es aber zu Tisch tragen will / werffet noch ein Stücklein Butter darein / streuet Muscaten-Blühe darauf / und tragt es also in dem Tiegel zu Tisch.

35. Eine Fricasé.

Man nimmt ein vörderes Viertel von einer Geiß oder Ziegen / oder aber gar kleine junge Hünner ; die Hünner schneidet man Viertel-weiß ; sind solche aber etwas groß / so schneidet aus einem Viertel zwey Stücklein / und zerklopffet die Beinlein wohl : Das Geiß-oder Ziegen-Viertel aber / wird ebenfalls in kleine Stücklein zerschnitten : Wann es nun reinlich gewaschen und zubereitet ist / so last in einem stollichten Hasen ungefehr zu einem Hun einen guten
Jii iij halben